

2月5日(木)

厚揚げのチリソース

豚肉の塩こうじ焼き



ごはん

かぼちゃの
ほうとう風

ほうとう

ほうとうとは、小麦粉を練って平に切った「ほうとう麺」を、たっぷりの具材と共に煮込んだ山梨県の郷土料理です。稲作が適さない山間で、米に代わる主食として古くから食べられています。

給食では、ほうとう麺の代わりに米粉で作った団子を使用しています。



「団子」はのどにつまる危険があります。
よく噛んで食べましょう。